



PASSERINA SPUMANTE BRUT Tenuta Tarà

Di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini, vivace e brillante. Bollicina fine, intensa, compatta e persistente.

Al naso è intenso con note floreali di fiori bianchi freschi e fruttato di mele, pesca a polpa bianca e note agrumate di pompelmo.

In bocca è avvolgente, con note di morbidezza. Intenso e persistente con rimandi di frutta in via retronasale.

Da servire preferibilmente a 6°/8°

Prima annata di produzione: 1991

Uve: 100% Passerina

Bottiglie prodotte: 25.000

Tipo di terreno: argilloso – sabbioso con esposizione e altimetria sud-est, dai 200 ai 230 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: a spalliera, doppio guyot

Resa per ettaro: 9 tonnellate

Cure nella preparazione: vendemmia manuale con selezione dei grappoli, dalla prima decade di settembre.

Vinificazione in bianco, termocontrollata a 16°C

Presatura di spuma: con il metodo Italiano o Martinotti

Affinamento: in bottiglia per almeno 4 mesi



**TENUTA
COCCI GRIFONI**

Vigne di Famiglia dal 1933

ENOTECA DORICA

Via Damiano Chiesa, 19 - Ancona (Italy) - Tel.071.33927
info@enotecadorica.com - www.enotecadorica.com